Landwirtschaftliches Zentralwochenblatt für Polen

Blatt der Westpolnischen Landwirtschaftlichen Gesellschaft, der Verbände deutscher Genossenschaften in Polen und landwirtschaftlicher Genossenschaften in Westpolen und des Verbandes der Güterbeamten für Polen.
Anzeigenpreis im Inlande 15 gr für die Millimeterzeile.—Fernsprechanschluß Nr. 6612.—**Bezugspreis** im Inlande 1,60 zl monatlich.
33. Jahrgang des Posener Genossenschaftsblattes. — — — 35. Jahrgang des Posener Raiffeisenboten.

Nr. 34. **Poznań (Posen),** Al. Marsz. Piłsudskiego 32 I., den 23. August 1935 **16. Jahrgang**

Inhaltsverzeichnis: Posener Landwirtschaft in der ersten Augusthälfte. — Die wichtigsten Grundregeln für die Einsäuerung grüner Pflanzen. — Kartoffelkraut als Viehfutter. — Von der Wirtschaftsweise des Herrn Paul Schilling, Neumühle. — Ausflug der Turniervereinigung zum Internationalen Reitturnier Warschau. — Prüfung von Landwirtschaftslehrlingen. — Vereinskalender. — 4. Allpolnischer Braugerste- und Malzmarkt. — Höchstgrenze für Weizen- und Roggenausmahlung. — Mitteilung der Deutschen Bücherei Posen. — Sonne und Mond. — Zur Ernte der Kartoffeln. — Gerstenspreu als Futtermittel. — Zur Bekämpfung der Maulwurfsgrillen. — Reife und Ernte des Silomaises. — Fragekasten. — Geldmarkt. — Marktberichte. Die Landfrau: Wert und Nutzung der Tomate. — Pflaumenrezepte. — Verwertung von Holunderbeeren. — Warum sind viele Hühner und ihre Eier so klein. — Fragekasten. — Vereinskalender.

Posener Landwirtschaft in der ersten Augusthälfte.

Ing. Zipser-Posen.

Wenn auch für das Einbringen der restlichen Getreideernte das Wetter als günstig zu bezeichnen ist, wobei von den Folgen der aufgetretenen Stürme für noch auf dem Halm befindliche schnell zur Reife gekommene Getreidefelder abgesehen werden soll, so hätten auch reichliche Niederschläge in diesem Zeitraum mehr nützen als schaden können. Der ausgetrocknete Acker wartete vergebens auf Regen. Nur im Südosten der Provinz (Adelnau—Schildberg) waren Niederschläge von 11—18 mm zu verzeichnen, ein weiterer ausgiebiger Regen als Einzelfall wird aus der Oborniker Gegend (Stajkowo 10 mm) gemeldet. An einigen Orten gab es geringe Regenfälle von einigen Millimetern, an vielen Berichtsorten regnete es gar nicht und die Hoffnung, daß sich nach dem trockenen Vorsommer wenigstens die Unter- und Zwischensaaten würden gut entwickeln können, wie das im Vorjahre um diese Zeit der Fall war, schwand von Tag zu Tag mehr. Insbesondere litten aber die Hackfrüchte unter der Trockenheit, mehr die Kartoffeln, weniger die Rüben. Erstere sind sogar auf den besseren Böden häufig in einem Stadium, das man als Vertrocknen bezeichnen kann und es ist sehr fraglich, ob unter diesen Umständen von einem weiteren Wachstum auch beim Eintreten ergiebiger Regenfälle auch jetzt noch die Rede sein kann. Abgerundet wird dieses trostlose Bild noch durch die Angaben, daß stellenweise auch das Schälen und Saatpflügen bereits auf die größten Schwierigkeiten stößt, ja unmöglich wird und dadurch auch die Unkrautbekämpfung, die wir gern in der Schälfurche durchführen, nicht wirksam wird. Ein kleiner Lichtblick ist in den Rübenwirtschaften, da die Blattkrankheit bisher noch nicht nennenswert aufgetreten ist, was zweifellos auf die ungünstige Verbreitungs- und Entwicklungsmöglichkeit der Pilzsporen infolge der geringen Luftfeuchtigkeit zurückzuführen ist. Untersuchungen, die im Pflanzenschutzlaboratorium in Klein-Wanzleben an von hier eingesandten Zuckerrübenblättern durchgeführt wurden, ergaben auch negative Ergebnisse bezüglich Befalls. Auch der nebelige Schildkäfer, der in einzelnen Fällen bedenklich anfing, die Rübenbestände anzugreifen, hatte im Berichtszeitraum seine diesjährige letzte Generation ihr Dasein beenden lassen und damit hatte auch die Notwendigkeit der Bekämpfung mit den zwar wirksamen, aber mehr (beim Einkauf als fertiges Präparat) oder weniger (beim Selbstzusammenstellen) teuren Spritzmitteln aufgehört; abschiednehmend von dieser Neuerscheinung auf unseren Rübenschlägen wollen wir uns die rücksichtslose Bekämpfung der Melde zu allen Zeiten ins Gedächtnis schreiben, damit wir nächstes Jahr kein allzu zahlreiches Wiedersehen mit diesem Schädling zu beklagen haben. Etwas verspätet haben sich jetzt Läuse, und zwar merkwürdigerweise auf Wrucken, in einigen Fällen unangenehm bemerkbar gemacht.

Hervortretend ist in allen Berichten die Klage über Futtermangel, der sich aus dem Versagen nicht nur der Wiesen und Weiden im 2. Schnitt ergibt; auch die Luzerne, die im Vorjahre noch gut durchgehalten hat, kann gegen die bis in die tieferen Bodenschaften reichende Dürre nicht aufkommen. Daß Neuansaaten von Luzerne und Klee, sowie andere Untersaaten, Serradella, die wohl anfangs noch da waren, mehr oder weniger vollständig eingegangen sind, wurde bereits erwähnt. Es haben von den als für Feuchtigkeit wenig anspruchslos bekannten Massenfutterpflanzen Mais und Sonnenblumen nur letztere sich einigermaßen zufriedenstellend entwickeln können.

Damit ersteht vor unserer Landwirtschaft mit einer lange nicht mehr dagewesenen Schärfe die sichere Gefahr einer fürchterlichen Futterknappheit, die ohne allzu große Verluste zu überbrücken eine schwer zu lösende Aufgabe sein wird, besonders wenn man bedenkt, daß der Ernteertrag der Kartoffeln mit 50—70% der normalen Ernte geschätzt wird. In diesen Verhältnissen werden zwar die Maßnahmen der Regierung zur Erhöhung der Preise für Viehprodukte einen vielleicht gar nicht vorauszusehenden Erfolg haben, was die Preishöhe anbelangt, wenigstens in bezug auf einzelne Arten dieser Produkte, aber das Ziel, das damit erreicht werden sollte, nämlich, daß die Wirtschaftseinnahmen in einzelnen Wirtschaften dadurch gehoben werden, wird mangels einer entsprechenden Höhe dieser Erzeugung aus Futtermangel in den meisten Fällen nicht erreicht werden. Abgesehen von den schlimmsten Fällen von Futterarmut, wo ein Notverkauf eines Teiles des Viehbestandes eintreten wird und nach den Berichten auch schon eingetreten ist, werden die kommenden Schwierigkeiten darin liegen: 1. in den allermeisten Fällen der Nutzviehfütterung wird der Grundfuttervorrat die Deckung des Erhaltungsfutterbedarfes an Nährstoffen, besonders aber an Eiweiß, nicht ermöglichen und damit unweigerlich durch Verabreichung von käuflichen Kraftfutter als Erhaltungsfutter eine schädliche Festlegung umlaufenden Betriebskapitals stattfinden, die heute als eine der schwerstwiegenden wirtschaftlichen Schäden bezeichnet werden muß; 2. das Mißverhältnis zwischen Getreide- und Kleiepreisen, überhaupt Kraftfutterpreisen, wird zur stärkeren Verfütterung von wirtschaftseigenem Körnerfutter führen, wozu wohl auch die geringere Kartoffelernte ein Anlaß sein wird. Dagegen ist vom volkswirtschaftlichen Standpunkte als auch in Hinsicht auf die Preisbildung für Getreide nichts einzuwenden. Privatwirtschaftlich führt dieses Verfahren in unseren Grundfutterverhältnissen, besonders in der Milchviehhaltung, zu einem für die Produktion noch ungünstigeren Eiweiß-Stärkeverhältnis, als wie es in diesem Viehhaltungszweig ohnedies meist schon besteht, mit der Folge, daß die Milchleistung nachläßt und damit keineswegs die erwünschte Verwertung dieses Körnerfutters eintritt (das man ja, wenn auch billig, hätte verkaufen können), einfach wegen Eiweißmangels im Futter. Weiter kann hier nicht auf diese Fragen eingegangen werden.

Gleich nach der Ernte hat auch der Drusch eingesetzt. Die über die Ergebnisse bekanntgewordenen Zahlen sind den verschiedenen Bodenarten usw. entsprechend nicht einheitlich. Ein gutes hl-Gewicht aller Getreidearten ist wohl durchweg zu verzeichnen, der Morgenertrag hat bei Roggen — wohl infolge der Blütenfröste — nicht die Erwartungen nach dem Feldbestand erreicht, Winterroggen ist sehr verschieden, Sommerweizen überwiegend schlecht, desgleichen Hafer. Die Sommergerste dagegen befriedigt meist, nicht dagegen Erbsen wegen Kleinkörnigkeit bei sonst guter Qualität.

Die wichtigsten Grundregeln für die Einsäuerung grüner Pflanzen.

Wer Freude an seiner Milchviehhaltung erleben will, muß dafür sorgen, daß er auch im Winter den größten Teil seiner Milch mit wirtschaftseigenem Futter erzeugen kann. Das wird nur dann möglich sein, wenn außer reichlichen Mengen von gutem Heu genügend Sauerfutter verabreicht werden kann.

Die Einsäuerung grüner Pflanzen macht heute kaum noch Schwierigkeiten, wenn nur die wenigen wichtigen Grundregeln beachtet werden.

In gutem Sauerfutter sind etwa 2 Prozent organische Säuren enthalten. Der überwiegende Teil davon soll Milchsäure sein. Essigsäure ist nicht erwünscht, schadet aber nicht, solange sie nur in kleinen Mengen vorkommt. Die übelriechende und schädliche Buttersäure aber soll überhaupt nicht vorhanden sein. Wer gutes Sauerfutter herstellen will, muß über die Entstehung dieser 3 Säuren völlige Klarheit haben. Alle 3 Säuren werden durch die entsprechenden Bakterien gebildet. Die Lebensbedingungen dieser Bakterien sind verschieden.

Die Milchsäurebakterien erzeugen aus Zucker die erwünschte Milchsäure. Sie brauchen dazu keinen Luftsauerstoff und arbeiten am besten, wenn kein solcher vorhanden ist. Die Anwesenheit von Zucker — im Pflanzensaft oder durch besonderen Zusatz — ist notwendig. Temperaturschwankungen vertragen diese Bakterien gut. Sie arbeiten von 0 bis 50 Grad Celsius.

Essig- und Buttersäure-Bakterien brauchen zu ihrer Tätigkeit den Luftsauerstoff. Sie entwickeln sich am besten bei 35 bis 40 Grad Celsius. Niedrige Temperaturen sagen ihnen nicht zu.

Um die Milchsäure-Gärung zu fördern und die Essig- und Buttersäure-Gärung zu hemmen, stehen uns demgemäß besondere 3 Mittel zur Verfügung. 1. Man sorgt für möglichst vollkommenen Luftabschluß. Das hindert die unerwünschten Essig- und Buttersäure-Bakterien in ihrer Tätigkeit, schadet aber den Milchsäurebakterien nichts. 2. Man verhindert zu hohe Erwärmung des Sauerfutters, damit nicht die schädliche Essig- und Buttersäure-Gärung gehemmt, während die erwünschte Milchsäure-Gärung ungehindert weitergehen kann. 3. Man achtet darauf, daß im einzusäuernden Futter genügend Zucker vorhanden ist. Das fördert die Tätigkeit der Milchsäure-Bakterien sehr stark, nützt aber den Essig- und Buttersäure-Bakterien nicht viel. Diese 3 Maßnahmen zusammen verbürgen, wenn sie richtig angewendet werden, das Gelingen jeder Silage. Für die Praxis ergeben sich daraus folgende Forderungen:

1. Luftdichter Abschluß des Sauerfutters. Dies hat zur Voraussetzung, daß der Sauerfutterbehälter selbst völlig luftdicht ist. Nur bei Verwendung von bestem Baumaterial und nur bei sorgfältiger Arbeit läßt sich das erreichen. Erdgruben erfüllen diese Grundforderung nicht. Sie geben nie einwandfreies Sauerfutter und bleiben immer ein Notbehelf. Weiterhin muß das Futter im Silo sorgfältig festgetreten werden. Dadurch werden die Hohlräume verkleinert und die Luft weitgehend verdrängt. Sperriges Futter soll gehäckselt werden. Durch das Häckseln tritt auch der zuckerhaltige Zellsaft besser aus, wodurch die Milchsäuregärung gefördert wird. Schließlich muß man für einen luftdichten Abschluß des gefüllten Silos sorgen. Man bringt auf das Sauerfutter zunächst einen Holzdeckel oder eine dünne Schicht Stroh, damit das Futter nicht beschmutzt werden kann. Darauf stampft man eine 15 bis 20 Zentimeter starke Lehmschicht. Während dem Setzen des Futters bilden sich in der Lehmschicht leicht Risse. Diese müssen immer wieder gut verschlossen werden. Das Füllen des Silos muß in möglichst kurzer Zeit erledigt sein. Dauert dies bei großen Silos zu lange, so wird, weil die Luft ungehindert Zutritt hat, die Essig- und Buttersäure-Bildung gefördert und das Sauerfutter verdirbt schon teilweise während des Füllens.

2. Kaltvergärung des Futters. Die Erwärmung des Futters geschieht durch die Atmung der Zellen. Solange die Zellen leben, atmen sie auch. Je schneller also die Pflanzenzellen absterben, desto geringer wird die Erwärmung sein. Das schnelle Absterben wird durch Sauerstoffmangel gefördert. Je sorgfältiger demgemäß das Futter im Silo festgetreten wird, je höher die auf einmal aufgefüllte Futterschicht ist und je schneller das Silo überhaupt gefüllt und luftdicht abgeschlossen wird, desto geringer wird die Erwärmung sein.

3. Der Zusatz von Zucker. Allen eiweißreichen Futterpflanzen soll man 1 Prozent Zucker oder 2 Prozent Melasse oder Magermilch zusetzen. Als solche kommen vor allem in Frage: Klee und Kleegras, Hülsenfruchtgemenge und Gräser. Klee und Kleegras sollen zu Beginn der Blüte, Gräser beim Schossen und Hülsenfrüchte dann eingesäuert werden, wenn die Hülsen ausgebildet sind. Die Pflanzen müssen in frischem Zustande in das Silo. Abgewelkte Pflanzen gefährden den Gärungsprozeß.

Bei kohlehydratreichen Futtermitteln, besonders bei Mais, Rübenblättern, Sonnenblumen und Kartoffeln braucht man Zucker oder stärkereiche Futtermittel nicht zuzusetzen. Es ist aber dann notwendig, daß man um so sorgfältiger die anderen Grundforderungen beachtet.

Kartoffelkraut als Viehfutter.

Zunächst ist zu beachten, daß das Kraut der Kartoffeln erst mit Beginn des Abwelkens und nicht in saftig grünem Zustand zu ernten ist. Solange das Kraut voll grün ist, wird noch Stärke den Kartoffelknollen zugeführt, so daß mithin bei zu zeitiger Krauternte der Knollenertrag und der Kartoffelwert gemindert wird. Zum anderen aber enthält das frische grüne Kraut, die Blüten und die noch unreifen, grünen Beeren größere Mengen von Solanin, auf das bekanntlich die bei Verfütterung von Kartoffelkraut nicht selten beobachteten Vergiftungserscheinungen zurückzuführen sind. Mit der Reife der Kartoffeln, d. h. in diesem Falle mit dem Welken des Krautes und dem Reifwerden der Beeren verschwindet das Solanin bzw. geht es bis auf unschädliche Mengen zurück.

Offensichtlich gefahrlos wird die Verfütterung des Kartoffelkrautes nach seiner Einsäuerung, weshalb dieser Weg der Gewinnung und Verwertung an erster Stelle zu empfehlen ist. Die Einsäuerung sollte, wenn irgend möglich, in festen Silos erfolgen unter Häckselung des Krautes. Sofern Silos nicht zur Verfügung stehen, muß als Notbehelf die Erdgrube herangezogen werden, in der die Einbringung nun ganz besonders sorgfältig zu erfolgen hat. Nach Feststellungen des Instituts für Grünlandwirtschaft in Tschechnitz empfiehlt sich die Beigabe von 2 Prozent Melasse, die auch in geschmacklicher Hinsicht das Silofutter günstig zu beeinflussen scheint.

In Tschechnitz durchgeführte Versuche ergaben beim Wiederkäuer die zufriedenstellende Verdaulichkeit der organischen Substanz zu 58 Prozent. Bei einem Trockensubstanzgehalt von 18 Prozent stellte sich der Stärkewert des Silofutters aus Kartoffelkraut auf 7,3 Kilogramm je 100 Kilogramm Futter. Der Gehalt an verdaulichem Eiweiß ist im Mittel mit 1,3 Prozent einzusetzen, so daß wir im eingesäuerten Kartoffelkraut ein Futter haben, das etwa mit eingesäuertem Futterrübenkraut vergleichbar ist. Die Einsäuerung von Kartoffelkraut erfolgt am zweckmäßigsten gesondert von anderen Futtermitteln, da bei gleichzeitiger Einbringung von z. B. Rübenblatt bei späterer Verfütterung die Kühe wählerisch vornehmlich die Rübenblätter aus dem Futter heraussuchen. Lediglich die gleichzeitige Einsäuerung von nassen Schnitzeln kann erwogen werden, doch sind dieselben alsdann mit dem gehäckselten Kraut zu vermischen.

Von einem Sauerfutter, das die oben genannten Säurewerte aufweist, können unbedenklich Futtergaben bis zu 20 Kilogramm je Tag an Milchkühe verfüttert werden. Da aber im allgemeinen nicht mit einem derart einwandfreien

Gelingen der Einsäuerung von Kartoffelkraut gerechnet werden kann, ist es richtiger, nicht mehr als 10 Kilogramm dieses Sauerfutters je Kuh und Tag in die Futterration einzufügen. Daß das Futter auch an Jungvieh und, bei guter Beschaffenheit, auch an jüngere Rinder und an Schafe verfüttert werden kann, wird kaum besonders zu erwähnen sein.

Die andere Form der Gewinnung für Futterzwecke, die Trocknung von Kartoffelkraut müßte auf Reutern erfolgen, da anderenfalls die eiweißreichen Blätter zu Verlust gehen würden. Da es aber zweifelhaft erscheint, ob die Reutertrocknung im Herbst noch durchführbar ist, wird der Einsäuerung wohl immer den Vorzug zu geben sein.

Eine gewisse Vorsicht erscheint bei starkem Befall des Kartoffelkrautes durch Schädlinge jeder Art geboten. Verfütterung solchen Krautes hat das Auftreten von Verdauungsstörungen meist heftiger Art im Gefolge.

Prof. Dr. Richter-Tschechnitz.

Von der Wirtschaftsweise des Herrn Paul Schilling in Neumühle.

Anläßlich eines Ausflugs hatte ich Gelegenheit, den Saatenstand bei Herrn Paul Schilling in Neumühle zu besichtigen und möchte die dort gewonnenen Eindrücke hier kurz wiedergeben. Herr Schilling geht auf eine weitgehende Selbstversorgung seines Betriebes mit den erforderlichen Produktionsmitteln aus, da sich der Landwirt heute nur bei dieser Wirtschaftsweise behaupten kann. Denn seit dem Jahre 1928/29 können wir einen ständigen Preisfall für landwirtschaftliche Produkte beobachten, wodurch die Preisschere zwischen landw. Produkten und Produktionsmittelpreisen immer größer wird. Während der Landwirt im Jahre 1928 für 1 Ztr. Stickstoffdünger 90 Pfd. Roggen hergeben mußte, sind heute für die gleiche Menge Stickstoffdüngemittel ungefähr dreimal so viel Roggen nötig. Es kommt noch hinzu die unbefriedigende Stroh- und Futterernte auf den leichteren Böden in den letzten zwei Jahren, die durch die Dürre bedingt war und den Landwirt zu einer Einschränkung der Viehzucht zwang. Die Folge war, daß auch die Stallmistproduktion zurückging und die Bodenkraft nachließ. Herr Schilling verstand es, sich rechtzeitig umzustellen und ist zunächst darangegangen, den Nährstoffkreislauf in der Wirtschaft mit möglichst geringen Verlusten zu schließen. Er scheute daher nicht die Kosten und baute sich in guten Zeiten eine Gärstätte, um möglichst viel und guten Stallmist zu erzeugen. Herr Schilling dürfte auch der Erste in Polen gewesen sein, der die Behandlung des Stalldüngers nach dem Heißmistverfahren in seinen Betrieb einführte. Durch sachgemäße Behandlung des Stallmistes und der Jauche gelang es Herrn Schilling, den Boden in guter Gare und Fruchtbarkeit zu erhalten, ohne Kunstdünger anwenden zu müssen; denn schon seit dem Jahre 1929 wendet er keinen Kunstdünger mehr an und erzielt trotzdem, wenn man den leichten Boden und die Dürre der letzten Jahre mit in Betracht zieht, doch noch verhältnismäßig zufriedenstellende Erträge.

Herr Schilling ist nicht nur bemüht, durch eine geregelte Humuswirtschaft die Bodengare zu erhalten und zu steigern, sondern will sie auch durch die Bodenbearbeitung möglichst wenig stören. Er pflügt daher flach, auf 5—6 Zoll und lockert den Boden auf weitere 5—6 Zoll. Es kommt dadurch kein toter Boden nach oben und es ergeben sich auch geringe Feuchtigkeitsverluste durch die Bodenbearbeitung. Edelmist im Frühjahr zu Rüben gegeben, wirkte besser als die Herbstgabe. Interessant wäre es, zu erfahren, ob auch andere Landwirte diese Beobachtung gemacht haben.

Neben der Bodenbearbeitung und Düngung spielt auch die Futterfrage in jedem Betriebe eine sehr wichtige Rolle. Herr Schilling ist daher bemüht, auch auf diesem Gebiet weiterzukommen und hat Anbauversuche mit verschiedenen Futterpflanzen durchgeführt, um ihren wirtschaftlichen Wert zu ermitteln. Auf dem leichteren Boden sind es hauptsächlich Sonnenblumen, die viel Masse liefern und daher als Futterreserve dienen können. In Vergleichsversuchen zwischen der „weißsamigen ungarischen“, der „wolhynischen“ und der „russischen“ stellte sich heraus, daß die „russische“ zwar frühreifer als die zwei anderen ist, jedoch weniger Masse liefert. Die „ungarische“ hat Anfang August bereits eine Höhe von 3.30—3.60 m erreicht. Unter den Maissorten dürfte in Zukunft dem „roten Perlmais“ gewisse Bedeutung zufallen. Leider ist diese Sorte in diesem Jahr vielfach schlecht aufgegangen. Unter den Sojabohnensorten zeigte die C. S. S. einen recht guten Bestand mit gutem Schotenansatz. Die Versuchsparzelle mit Sudangras ergab vom ersten Schnitt auf 1 Mrg. umgerechnet 130 Ztr. Grünfutter. Leider verlangt aber Sudangras viel Wärme, so daß wir nur in warmen Jahren mit dieser Futterpflanze gute Erfahrungen machen werden. Zu erwähnen wäre schließlich aus dem Futteranbauversuch noch die Kichererbse, von der aber noch weitere Versuchsergebnisse abgewartet werden müssen. Unter den Lupinensorten hat sich die rote Libucher in Neumühle gut bewährt, da sie gleichmäßiger reift und nicht so leicht ausfällt als die gelbe. Um mehr Futter für Vieh und Schweine im Sommer zu haben, läßt Herr Schilling die Rüben etwas dichter stehen und entfernt einen Teil von ihnen im Laufe des Sommers; dadurch erreicht er eine bessere Schattengare in der ersten Zeit und mehr Futter für das Vieh.

Die von Herrn Schilling gemachten Erfahrungen lassen sich nicht ohne weiteres auf andere Betriebe übertragen. Immerhin kann man auch aus diesem Beispiel ersehen, wie wichtig es ist, daß jeder Landwirt durch laufende Versuche an der Verbesserung seiner Wirtschaftsweise mitarbeitet, wenn er wirtschaftlich vorwärtskommen will.

K. K.

Landwirtschaftliche Vereinsnachrichten

Ausflug der Turniervereinigung der Welage zum Internationalen Reit-Turnier nach Warschau.

Zu dem Ende September—Anfang Oktober d. Js. in Warschau stattfindenden Internationalen Reitturnier plant die Turniervereinigung der Welage, wie im vergangenen Jahre, für die Mitglieder der Welage und des Landbund Weichselgau eine Gesellschaftsreise zu den Haupttagen, dem 5. und 6. Oktober, nach Warschau. — Abfahrt ab Posen am 4. 10. um ca. 15 Uhr, Ankunft in Warschau ca. 22 Uhr. Rückfahrt ab Warschau am 6. 10., ca. 24 Uhr, Ankunft Posen ca. 7 Uhr morgens. Am 5. 10. Preis des Außenministers, am 6. 10. findet der Kampf um den Preis der Nationen statt. Es haben bereits Deutschland, Frankreich, Italien, Ungarn, Rumänien und die Tschechoslowakei ihre Teilnahme zugesagt.

Bei genügender Beteiligung wird ein populärer Zug mit Restaurant und Dancing beantragt. Die Fahrtkosten betragen für den populären Zug für die Hin- und Rückfahrt Posen—Warschau 2. Klasse ca. 21 Złoty und 3. Klasse ca. 14 Złoty. Hierzu kommt ein Zuschlag von 1,50 Złoty pro Person für Portogebühren und andere Unkosten. Ferner erhalten die Teilnehmer gegen Vorzeigen der Karte, die ihnen vorher zugestellt wird, für die Anreise nach Posen eine 80prozentige Fahrpreisermäßigung.

Wie im vergangenen Jahre, sorgt die Turniervereinigung für Hotelunterbringung und Eintrittskarten. Anmeldungen sind bis zum 28. August an die Geschäftsstelle der Turniervereinigung der Welage, Poznań, ul. Piekary 16/17, zu richten. Alles Nähere durch die Turniervereinigung.

Prüfung von Landwirtschaftslehrlingen.

Die nächste Prüfung von landwirtschaftlichen Lehrlingen findet Ende September statt. Zur Prüfung werden nur solche Lehrlinge zugelassen, die eine zweijährige Lehrpraxis in einem fremden Betriebe nachweisen können.

Bei der Anmeldung zur Prüfung sind dem Gesuche für die Zulassung folgende Nachweise beizufügen:

1. die Zustimmungserklärung des Lehrherrn,
2. ein selbstverfaßter und selbstgeschriebener Lebenslauf,
3. das letzte Schul- und evtl. Winterschulzeugnis.

Die Anmeldung muß bis zum 10. September dieses Jahres schriftlich bei der W. L. G., Poznań, ul. Piekary 16/17, erfolgt sein.

Gleichzeitig sind die Prüfungsgebühren von 20 Złoty, die der Prüfling im Falle der Ablehnung der Anmeldung nach Abzug von

3 Zloty für Porto und Schreibgebühren zurückerhält, auf das Postscheckkonto Poznań Nr. 206 383 zu überweisen.

Über Zulassung, Ort und Termin der Prüfung erhalten die Lehrlinge besondere Nachricht.

Westpolnische Landwirtschaftliche Gesellschaft e. V.

Vereinskalender.

Bezirk Posen I.

Sprechstunden: Posen: Jeden Freitag vorm. in der Geschäftsstelle, ul. Piekary 16/17. **Schrimm:** Montag, 26. 8., von 9 bis 11 Uhr im Hotel Centralny. **Wreschen:** Donnerstag, 5. 9., um 10 Uhr im Hotel Haenisch.

Ortsgruppe Trzek: Freitag, 30. 8., um 1 Uhr Besichtigung der Futteranbauversuche bei den Herren Karl Grund und Neckeweg. Anschl. Vortrag des Herrn Plate über: Futteranbau und Silage. Hierzu sind alle Mitglieder und deren Angehörige, auch die der Nachbarvereine, eingeladen.

Bezirk Posen II.

Sprechstunden: Posen: Jeden Mittwoch vorm. in der Geschäftsstelle, Piekary 16/17. **Neutomischel:** Der Geschäftsführer ist jeden Donnerstag vorm. von 9—12 Uhr in der Nebengeschäftsstelle, ul. Poznańska 4, anwesend. **Bentschen:** Freitag, 23. 8., bei Frau Trojanowski. **Pinne:** Freitag, 30. 8., vorm. in der Spar- und Darlehnskasse. **Versammlungen und Veranstaltungen: Ortsgruppe Jastrzębsko:** Freitag, 23. 8., um 4.30 Uhr bei Riesner. Vortrag: Herr Lotz-Posen: „Butterbereitung im bäuerlichen Betriebe" (mit Lichtbildern). **Ortsgruppe Neutomischel:** Sonntag, 25. 8., um 4.30 Uhr bei Rausch, Sątopy. Vortrag: Herr Baehr-Posen: „Die neue Agrarpolitik in Polen". Anschl. gemütliches Beisammensein mit Tanz. **Ortsgruppe Rzecin und Lubowo-Wartosław:** Montag, 26. 8., um 11 Uhr bei Sniegocki, Wronki. Vortrag: Dr. Fritz: „Viehkrankheiten". **Ortsgruppe Thiergarten:** Dienstag, 27. 8., um 2 Uhr bei Redenz, Zwierzyniec. Vortrag: „Tagesfragen". **Ortsgruppe Kąkolewo:** 28. 8., um 10 Uhr Besichtigung der Anbauversuche der Herren Giering und Biedermann. Anschl. Besprechung des Gesehenen um 4 Uhr bei Neumann. **Ortsgruppe Kupferhammer:** Sonntag, 1. 9., um 2 Uhr bei Riemer. Vortrag Ing. Zipser über „Tagesfragen". Anschl. gemütliches Beisammensein und Tanz.

Bezirk Bromberg.

Versammlungen: Ortsgruppe Schubin: 24. 8., um 5 Uhr, Hotel Ristau, Schubin. **Ortsgruppe Fordon:** 25. 8., um 4 Uhr Hotel Krueger, Fordon. **Ortsgruppe Exin:** 26. 8., um 4 Uhr, Hotel Rossek, Exin. **Ortsgruppe Włóki:** 29. 8., um 4 Uhr, Gasthaus Scheiwe, Włóki. **Ortsgruppe Zolędowo:** 30. 8., um 6 Uhr im Hause Möller, Zolędowo. In allen Versammlungen Vortrag Dipl.-Ldw. Bußmann über: „Beachtenswerte Anregungen zu den diesjährigen Herbst- und Winterarbeiten". **Ortsgruppe Sicienko: Generalversammlung** 27. 8., um 5 Uhr, Gasthaus Cordé, Trzemiętowo. Tagesordnung: 1. Rechnungslegung. 2. Entlastung des Vorstandes. 3. Wahl des Vorstandes. 4. Vortrag: Dipl.-Ldw. Bußmann über: „Richtlinien zur Herbstbestellung und Futterhaushalt im Winter". 5. Verschiedenes und Anträge aus der Versammlung. In Anbetracht der Wichtigkeit der Tagesordnung wollen alle Mitglieder pünktlich erscheinen. **Ortsgruppe Ciele:** Die am 25. 8. angesetzte Versammlung fällt aus.

Bezirk Gnesen.

Versammlungen: Kreisgruppe Gnesen: Dienstag, 3. 9., um 11.30 Uhr im Zivilkasino. Vortrag: Herr Baehr-Posen über: „Die neue Agrarpolitik in Polen". Um vollzähliges Erscheinen wird gebeten. **Jugendgruppe Gnesen:** Sonntag, 1. 9., um 4 Uhr im Zivilkasino. Um zahlreiches Erscheinen wird gebeten. **Jugendgruppe Markstädt:** Sonnabend, 24. 8., um 5 Uhr bei Pieczyński. Um zahlreiches Erscheinen wird gebeten. **Sprechstunden: Znin:** Dienstag, 27. 8., von 9—11 Uhr bei Jeske. **Wongrowitz:** Donnerstag, 29. 8., von 9—11 Uhr im Ein- und Verkauf.

Ortsgruppe Markstädt: Generalversammlung 9. 9. um 2.30 Uhr bei Pieczyński. Vortrag: Dipl.-Landw. Zipser über Herbstbestellung. Bericht der Kassenprüfer und Entlastung des Vorstandes. **Jugendgruppe Janowitz:** Versammlung 29. 8. um 7.30 Uhr bei Heyninger. Um vollzähliges Erscheinen wird gebeten.

Bezirk Hohensalza.

Versammlungen: Ortsgruppe Tarkowo: 26. 8., abends 6 Uhr bei Reiner-Tarkowo. Vortrag des Herrn Klose über „Landw. Tagesfragen". **Ortsgruppe Radłowo:** 27. 8., um 6 Uhr bei Kadow-Radłowo. Vortrag des Herrn Dipl.-Landw. Kunde-Inowrocław und Besprechung wichtiger landw. Tagesfragen. **Ortsgruppe Radojewice:** 28. 8., um 6 Uhr im Gasthause in Radojewice. Vortrag des Herrn Klose über „Landw. Tagesfragen". **Ortsgruppe Dąbrowa:** 29. 8., um 6 Uhr bei Klettke in Sędowo. Vortrag des Herrn Dipl.-Landw. Kunde-Inowrocław und Besprechung wichtiger landw. Tagesfragen. **Ortsgruppe Wonorze:** 30. 8., um 6 Uhr bei Kwiatkowski in Wonorze. Vortrag des Herrn Kunde-Inowrocław und Besprechung wichtiger landw. Tagesfragen. **Ortsgruppe Rojewo:** 31. 8., um 6 Uhr bei Lohöfer-Rojewo. Vortrag über Gartenbau. **Ortsgruppe Rojewice:** 1. 9., um 3 Uhr bei Schmidt-Starawieś. Vortrag des Herrn Kunde-Inowrocław. **Ortsgruppe Orchowo:** 2. 9., um 2 Uhr im Gasthause in Orchowo. Vortrag des Herrn Bußmann über „Landw. Tagesfragen" und Besichtigung der angelegten Versuchsfelder. **Ortsgruppe Strelno:** 3. 9., um 11 Uhr im Deutschen Vereinshause in Strelno. Vortrag des Herrn Kunde-Inowrocław und Besprechung wichtiger landw. Tagesfragen. **Landw. Verein Kujawien:** 4. 9., mittags 1 Uhr in der Loge „Zum Licht im Osten", Inowrocław. Die Tagesordnung wird noch bekanntgegeben werden. **Ortsgruppe Dąbrowa wielka:** 5. 9., um 6 Uhr bei Oestreich in Dąbrowa wielka. Vortrag des Herrn Kunde-Inowrocław. **Ortsgruppe Gębice:** 6. 9., um 6 Uhr bei Weidemann in Gębice. Vortrag des Herrn Kunde-Inowrocław und Vortrag des Herrn Klose. **Ortsgruppe Prądocin:** 7. 9., um 6 Uhr bei Gollnik-Prądocin. Vortrag des Herrn Kunde-Inowrocław und Besprechung wichtiger landw. Tagesfragen. **Ortsgruppe Tremessen:** 8. 9., nachm. 2 Uhr bei Kramer-Tremessen. Vortrag des Herrn Bußmann über „Landw. Tagesfragen" und Besprechung über die Einrichtung eines landwirtschaftlichen Fortbildungskursus. Die Landwirtssöhne werden hierzu gleichfalls eingeladen.

Bezirk Lissa.

Sprechstunden: Wollstein: 23. 8. und 6. 9. **Rawitsch:** 30. 8. und 13. 9. **Versammlungen: Ortsgruppe Laßwitz:** 25. 8., pünktlich um 15.45 Uhr bei Rösler. **Ortsgruppe Schwetzkau:** 25. 8., pünktlich um 18 Uhr bei Adrzejewski. In beiden Versammlungen spricht Herr Branzka-Krzyzanki, außerdem Geschäftliches. **Ortsgruppe Mohnsdorf:** 31. 8., um 17 Uhr bei Ballmann. Vortrag und Geschäftliches. **Kreisgruppe Kosten:** voraussichtlich 1. 9., um 16.30 Uhr bei Fechner, Schmiegel. **Kreisgruppe Wollstein:** 6. 9., um 10.30 Uhr in der Konditorei Schulz. **Kreisgruppe Rawitsch:** 8. 9. um 16 Uhr bei Bauch. In den drei Kreisversammlungen spricht Herr Baehr über die neue Wirtschaftspolitik, außerdem werden wichtige geschäftliche Angelegenheiten behandelt.

Bezirk Ostrowo.

Sprechstunden: Koschmin: Montag, 26. 8., in der Genossenschaft. **Kempen:** Dienstag, 27. 8., im Schützenhaus. **Kobylin:** Donnerstag, 29. 8., bei Taubner. **Krotoschin:** Freitag, 30. 8., bei Pachale. **Versammlungen: Ortsgruppe Steinitsheim:** Sonnabend, 24. 8., um 6½ Uhr bei Biadała. **Ortsgruppe Glücksburg (Wojciechowo):** Sonntag, 25. 8., um 3 Uhr im Gasthause Cerkwitz. **Ortsgruppe Marienbronn:** Sonnabend, 31. 8., um 6½ Uhr bei Smardz. **Ortsgruppe Kobylin:** Sonntag, 1. 9., um 2½ Uhr bei Taubner, Kobylin. Weitere Bekanntmachungen siehe in der Beilage „Die Landfrau".

Bezirk Rogasen.

Sprechstunden: Kolmar: Jeden Donnerstag bei Pieper. **Samotschin:** Montag, 26. 8., bei Raatz. **Rogasen:** Freitag, 30. 8., in der Geschäftsstelle. **Obornik:** Donnerstag, 5. 9., vorm. bei Borowicz. **Czarnikau:** Freitag, 6. 9., bei Just.

Zu kaufen gesucht: 1 Zuchtbulle, ca. ½jährig, für die Posener Gegend; 1 Zuchtbulle aus Herdbuchherde für die Wreschener Gegend; 1 Bullenkalb und 2 Kuhkälber für die Bromberger Gegend; 1 Zuchteber des veredelten Landschweines für die Mogilnoer Gegend. — 2 Maulesel.

Wir bitten um Angebote an die **Welage, Landw. Abteilung.** Poznań, Piekary 16/17.

Bekanntmachungen

4. Allpolnischer Braugerste- und Malzmarkt.

Wir verweisen nochmals auf die Bekanntmachung in Nr. 27 vom 5. Juli dieses Blattes, betr. den 4. Allpolnischen Braugerste- und Malzmarkt, welcher in der Zeit vom 24.—26. September d. Js. stattfindet. Die Malzproben sind spätestens bis zum 7. September und die Braugerstenproben bis 16. September an die Adresse des Braugerstenproduzentenverband (Związek Wytwórców Jęczmienia Browarnego Zachodniej Polski, Poznań, ul. Sew. Mielżyńskiego 7) mit dem Vermerk „für den 4. Allpoln. Braugersten- und Malzmarkt" zu senden. Der Sendung muß auch ein ausgefülltes Formular über jede Probe beigefügt werden. Die entsprechenden Formulare sowie die Vorschriften für den Markt und für die Schau werden auf Verlangen von oben genanntem Verband zugesandt.

Höchstgrenze für Weizen- und Roggenausmahlung.

Auf Anordnung der Ministerien für innere Angelegenheiten, des Gewerbes und Handels, der Landwirtschaft und Bodenreform sowie des Finanzministeriums darf ab 1. Oktober d. J. die Ausmahlung für Weizen für Gewerbe- und Handelszwecke nicht höher als 65%, für Roggen für Gewerbe (z. B. Bäckereien) und für Handel nicht höher als 55% sein. Die Vermahlung für den eigenen Bedarf unterliegt keiner Begrenzung. Die Einführung dieser Vorschriften soll den Verbrauch an Getreide auf dem Inlandsmarkte erhöhen.

Mitteilung der Deutschen Bücherei Posen.

Die Erntefeiern rücken näher heran, so daß ein Hinweis auf Spiele und Vortragsdichtungen für die Ausgestaltung des Erntefestes, des Tages des deutschen Bauern, nützlich ist. Wir erinnern an unser Arbeitsblatt: Vorschläge zu einer deutschen Erntefeier, das wir im vorigen Jahr herausgegeben haben. Die darin aufgeführten Erntespiele, Dichtungen und Lieder können in diesem Jahr durch einige wertvolle Neuerscheinungen ergänzt werden. Aus dem Vorjahre in einzelnen Orten bekannt und bereits aufgeführt sind folgende Spiele:

Erntedank. Ein fröhliches, märchenhaftes Spiel von Hans Friedrich Blunck. Berlin, Theaterverl. Albert Langen.

Die Bauernkrönung. Ein Spiel zum deutschen Oktoberfest von Josef Bauer. Berlin, Theaterverl. Albert Langen.

Das Fest der ersten und der letzten Garbe. Ein Erntedankspiel von Paul Gurk. Berlin, Theaterverl. Albert Langen.

Segen der Bauernschaft. Ein chorisches Erntespiel von Hans Jürgen Nierentz, Berlin, Theaterverl. Albert Langen.

Frau Holle. Ein Erntespiel von Irma Dresdner. Leipzig. Schneider.

Der Bauer. Ein Spiel der Mahnung von Bruno Nowak. Berlin. Theaterverl. Langen.

Neu hinzu kommen:

Das Opfer der Notburga. Ein Spiel der Mahnung. Nach dem Spiel „Der Bauer", von Bruno Nowak. Für Frauen bearbeitet, von Maria Burgstaller. Berlin Theaterverl. Langen.

Spiel um den Erntekranz. Von Hans Kempen. Herausg. v. d. Landesstelle f. Volksforschg. u. Volkstumspflege Sachsen. Langensalza Beltz.

Deutsches Bauernspiel. Von Herbert Adam van Eyck. Im Auftrage d. Reichsjugendführung herausg. v. Walther Blachetta. Leipzig. Strauch.

Bauernweihespiel. Text v. Karl Schmidt, Musik v. Bruno Stürmer. Für Männerchor, gem. Chor u. Posaunenchor. Kassel. Bärenreiterverl.

Soldaten der Scholle. Ein chorisches Spiel aus deutscher Geschichte von E. Müller-Schnick. Berlin. Theaterverl. Langen.

Saat und Ernte. Ein Spiel vom deutschen Bauerntum von Erich Bauer. Herausgeg. v. Rudolf Mirbt. München. Kaiser.

Salz und Brot. Ein Bauernspiel von Hannes Razum. Herausgeg. v. Rudolf Mirbt. München. Kaiser.

Alle Spiele, sowie Lieder, Gedichte, Tänze, Anregungen zur Ausgestaltung des Festes schicken wir auf Anforderung gern zur Ansicht. Auch die zur Aufführung vorgeschriebenen Rollenhefte können durch uns bestellt und käuflich erworben werden.

Um nun aus der Fülle der Erntefestdichtungen, von denen wir hier nur die wichtigsten aufgeführt haben, das geeignete Spiel für die verschiedenen Verhältnisse herauszufinden, ist es nötig, daß uns die Veranstalter bei ihren Anforderungen ausführlich angeben: Art der Veranstaltung (Aufführung im Freien oder im geschlossenen Raum), Dauer des Spiels, Zahl der Spieler und Spielerinnen, wurde schon gespielt und welche Stücke. Die Leihfrist für eine Auswahlsendung beträgt eine Woche, die Leihgebühr 10 Groschen für ein Stück zuzüglich Postgeld.

Allerlei Wissenswertes

Auf- und Untergangszeiten von Sonne und Mond
vom 25. bis 31. August 1935.

Tag	Sonne		Mond	
	Aufgang	Untergang	Aufgang	Untergang
25	4,58	19,7	0,48	17,33
26	4,59	19,4	2,0	17,65
27	5,1	19,2	2,12	18,11
28	5,2	18,59	4,28	18,25
29	5,4	18,57	5,33	18,37
30	5,6	18,55	6,41	18,49
31	5,7	18,53	7,49	19,2

Zur Ernte der Kartoffeln.

Es empfiehlt sich, die Kartoffeln so einzubringen, daß man möglichst schnell das leer gewordene Feld bearbeiten kann. Deshalb ist es erforderlich, Maßnahmen zu ergreifen, durch welche die Kartoffelernte vereinfacht und die mit derselben verbundene Arbeit tunlichst abgekürzt wird. Wo die Kartoffel mit der Hand ausgehackt wird, ist es ratsam, zunächst mit dem Kultivator durch den Bestand zu fahren, es wird dieser dadurch gelockert und werden bereits viele Knollen an die Oberfläche befördert. Das hierauf folgende Hacken oder Graben wird durch die erwähnte Maßnahme ganz erheblich erleichtert. Ganz besondere Vorteile werden durch die Verwendung einer Kartoffel-Erntemaschine geboten. Eine Person geht hinter derselben her und räumt die Knollen beiseite, die leicht verschüttet werden können. Die übrigen werden in Körben zusammengelesen und entweder in einen nahestehenden Kastenwagen gefüllt oder in Säcke geschüttet. Das Sackfüllen ist jedoch schon auf dem Acker mit größerem Arbeitsaufwand verbunden, weil dieses Füllen schwieriger ist, die Säcke zugebunden und schließlich aufgeladen werden müssen. Das Abladen in Säcken auf dem Hofe ist dann auch noch zeitraubender, als wenn die Kartoffeln frei vom Kastenwagen aus in den Keller rollen oder auf die Tenne, wo sie verlesen werden. In manchen Fällen wird man das Füllen in Säcken auf dem Acker nicht umgehen können; wo aber irgend möglich, ist anzuraten, die Erntemasse nach dem Auflesen in geeignete Wagen zu schütten, weil dadurch außerordentlich viel Zeit erspart wird. Möglichst schnelle Einbringung der Knollen nach vereinfachtem Ernteverfahren bedeutet nicht nur Zeit- und Geldgewinn, sondern man kommt ja auch weit weniger in die Frühfröste. Ferner wird auch durch eine schnellere Ernte die noch folgende Bestellungsarbeit sowie die Einbringung der übrigen Hackfrüchte, wie auch zuletzt die Winterfurche sehr begünstigt. Bei der Ernte ist ganz besonders darauf zu achten, daß die Knollen möglichst erdfrei aus dem Boden gebracht werden und schnell abtrocknen, was bei trockenem Wetter immer der Fall sein wird.

Gerstenspreu als Futtermittel.

Die Spreu aller Getreidearten übertrifft in ihrem Nährwert das Stroh und bildet daher eine vorzügliche Ergänzung für Heu und Futterstroh. Weizen-, Hafer- und Roggenspreu ist deshalb von jedem sparsamen Bauern als wertvolles Futter zu behandeln. Aber auch die Gerstenspreu, die vielfach mißachtet wird und auf den Komposthaufen wandert, kann durchaus und ohne jede Gefahr verfüttert werden, wenn man vorsichtig zu Werke geht. Um bei der Verfütterung von trockener Gerstenspreu an Rinder das Auftreten von Reizungen, Entzündungen und Verletzungen — durch die feinen Widerhaken der Grannen hervorgerufen — zu verhindern, muß man den Tieren stets reichlich Wasser zur Verfügung stellen, wie es bei Selbsttränkanlagen der Fall ist. Mastrindern wird in vielen Betrieben stets ohne Gefährdung unbehandelte Gerstenspreu verabfolgt, oder man weicht sie einige Zeit vor dem Vorschütten mit saftigen Futtermitteln, wie geschnitzelten Runkeln, frischen oder eingesäuerten Zuckerrübenschnitzeln u. a. m., wodurch die Spreu weich und geschmeidig wird.

Für Milch- und Jungvieh ist es zu empfehlen, die Gerstenspreu vor dem Verfüttern zu brühen. Steht Schlempe aus einer Spiritusbrennerei zur Verfügung, so mischt man sie, solange sie noch heiß ist, in nicht zu großen Mengen mit der Gerstenspreu. Beim Einsäuern (Rübenblatt, frischen Schnitzeln) kann man die Spreu schichtweise einmengen und den Grund der Sauergruben damit bedecken, wodurch Saftverluste durch Versickern in den Untergrund vermieden werden können, da die Spreu die Flüssigkeit aufsaugt. Desgleichen kann die Gerstenspreu beim Einsäuern von Grünfutter für die Saftfuttergewinnung in festen Behältern, Silos, durch schwaches Beimischen zweckmäßige Verwendung finden. Allerdings muß sie gleichmäßig dünn schichtweise verteilt werden, da, in zu starken Lagen aufgebracht, sich leicht luftgefüllte Hohlräume bilden, welche die Milchsäuregärung beeinträchtigen können. Zu Mais, ebenso zu älterem Grünfutter, gibt man besser keinen Spreuzusatz.

Man achte beim Dreschen darauf, daß die Spreu nicht mit Staub und Sand verunreinigt wird. War die Gerste Deckfrucht für Klee oder Luzerne, so ist sie durch die Beimischung der zarten Blätter und Stengelteile um so wertvoller. Solche Spreu ist unbedingt an einem trockenen, luftigen Ort zu lagern. Tritt Erwärmung ein, so ist sie sofort auseinanderzuwerfen, was am schnellsten mit breiten Kartoffelgabeln geschieht.

Zur Bekämpfung der Maulwurfsgrillen.

Nicht nur in der Landwirtschaft richten die Werren durch die Wühl- und Fraßtätigkeit an Getreide, Kartoffeln und anderen Feldfrüchten großen Schaden an, stärker sind meist noch die Schädigungen in Gärten an Gemüse- und Zierpflanzen.

Für die Bekämpfung von Maulwurfsgrillen in Gärten ist Ausnehmen der Nester anzuraten, wobei man mit dem Finger den Gang bis zur Umbiegungsstelle nach unten verfolgt. Durch Eingießen von Wasser mit etwas Petroleum kann man die Tiere aus den Gängen treiben. In glattwandige, bis zum oberen Rande in die Erde gegrabene Gefäße fallen die des Nachts besonders zur Paarungszeit (Mai—Juni) an die Oberfläche kommenden Tiere leicht hinein. Wirksam ist ferner Eingießen von Schwefelkohlenstoff (etwa 20 ccm; feuergefährlich!) oder Einlegen von Stückchen Calciumkarbid in die Gänge. Auf größeren Flächen ist Kalkung des Bodens (10 dz je ha) zu empfehlen. Neuerdings werden gute Erfolge mit vergiftetem Reis erzielt. Zur Herstellung des Giftköders gebraucht man 100 Teile Bruchreis, 25 Teile Wasser und 5 Teile fein gemahlenes Zinkphosphid. Man schüttet den Reis in das Wasser, rührt gut um und streut sodann die erforderliche Menge Zinkphosphidpulver hinzu. Nach gutem Umrühren muß das Ganze eine einheitliche eisengraue Farbe annehmen. Das Zinkphosphid muß möglichst fein gemahlen sein. Der gebrauchsfertige Köder muß am gleichen Tage, am besten gegen Abend, ausgestreut werden. Man benötigt 5 kg Bruchreis je Morgen. Die beste Bekämpfungszeit für diese Methode ist der Sommer. Als Vorsichtsmaßregeln bei Anwendung des Köders sind zu beachten, daß beim Ausstreuen des Pulvers auf den Reis und beim Ausstreuen des fertigen Köders die Atemorgane durch ein vorgebundenes Tuch geschützt werden, daß der Köder nicht mit verwundeten Händen ausgestreut wird und Haustiere und Geflügel etwa 8 Tage von den vergifteten Parzellen ferngehalten werden.

Reife und Ernte des Silomaises

fallen ungefähr in die Zeit von Mitte September. Die unteren Blätter beginnen dann trocken zu werden. Die Körner bekommen die bekannte Glasur, mit der sie für Silomais geforderte Glasreife erlangt haben, welche aber auch nicht weiter gehen soll. Die Körner gehen von der Milchreife in die Gelbreife über und müssen sich noch leicht mit dem Fingernagel eindrücken lassen. Dieser Zeitpunkt ist sehr wichtig, und die Ernte darf zu ihm nicht versäumt werden. Sind die Körner zu reif und die Stauden zu trocken geworden, so bleiben sie beim Einsilieren zu hart. Viele Körner würden dann — zumal sie im Silo glatt und schlüpfrig

werden — durch Schlund, Magen und Darm hindurchgleiten, ohne gekaut und verdaut zu werden. Die harten, von der Gärung nicht vollkommen durchdrungenen Stauden würden ebenfalls ungenügend gekaut werden und den Tieren außerdem nicht recht schmecken. Ferner droht mangelhaft gärender Pflanzenmasse Schimmelbefall. — Zum Abhacken des Silomaises bedient man sich am besten alter Sensen- oder Häckselmaschinenmesser, die sichelförmig umgeformt und mit Handgriff zu versehen sind. Zur Abfuhr sind niedrige Wagen mit flachliegenden Leitern am geeignetsten. In den Silo bzw. in die Sauergrube wird der Mais auf 2—3 cm Länge geschnitten. Die Füllung soll unterbrochen erfolgen, und beim Füllen muß die Masse sogleich verteilt werden. Das Festtreten erfolgt in den Arbeitspausen. Schließlich wird das Ganze gepreßt oder mit Erde abgedichtet und beschwert — je nachdem, wie die Einrichtungen sind und ob es sich um Silo oder Grube handelt. Die Gärung bei der Glasreife und bei der geschilderten Einbringung gelingt immer, weil bei diesem Reifegrad der Süßstoff des Maises bei der Gärung zur vollen Wirkung kommt. Es entsteht eine sich stets gleichbleibende laue Gärung. Die Witterung könnte keine Störungen verursachen. Eine gute Maissilage übertrifft alle anderen Silagearten.

Fragekasten und Meinungsaustausch

Neue Fragen.

1. Meine Schweine leiden unter chronischem Lungenkatarrh. Nicht nur die Ferkel, sondern auch die Läufer husten. Gibt es ein Mittel zur Ausheilung?

2. Ist es, um gesunde Nachzucht zu erhalten, ratsam, den Stall zu desinfizieren und welche Mittel gibt es dafür?

3. Mein 6 Jahre alter Dackel, Rüde, hat seit längerer Zeit an allen Pfoten zwischen den Zehen und an den Ballen sowie darüber wunde Stellen, die nässen. Das Tier wurde mit Aulin und Räudepulver behandelt, bekam Vigantol zu fressen und das Nässen hat doch nicht aufgehört. Verbände zerreißt er und leckt an den Stellen, wodurch die Heilung erschwert wird. Kann mir ein Besitzer eines Dackels, Förster usw. ein Mittel angeben, daß zur Heilung dieser Krankheit beitragen kann? Der Dackel ist sonst munter und frißt.

Markt- und Börsenberichte

Geldmarkt.

Kurse an der Posener Börse vom 20. August 1935

Bank Polski-Akt. (100 zł)	zł 92.—
4% Konvertierungspfandbr. der Pos. Landsch.	38.—%
4½% Złotypfandbr. der Pos. Landsch. (früher 6% Roggenrentenbriefe)	42.25%
4½% Dollarpfandbr. der Posener Landschaft Serie K v. 1933 1 Dollar zu zł 5.40 (früher 8% alte Dollarpfandbr.) . . .	41.—%
jetzt 4½% ungest. Gold-Złoty-Pfandbriefe der Pos Landschaft (früher 4½% amortisierbare Golddollarpfandbriefe 1 Dollar zu zł 8.90 (früher 8%	42.50
4% Dollarprämienanl. Ser. III (Stck. zu 5 $)	53.50
4% Prämieninvestierungsanleihe (Stck. zu zł 100.—)	—.—
5% staatl. Konv.-Anleihe	67.—%

Kurse an der Warschauer Börse vom 20. August 1935

3% Bauprämienanleihe Serie I (50 zł)	—.—
5% staatl. Konv.-Anleihe . .	67.50
100 deutsche Mark. . . .	zł —.—
100 franz. Frank.	zł 34.99
100 schw. Franken =	zł 172.75
100 holl. Guld. = ...	zł 357.35
100 tschech. Kronen . . .	zł 21.94
1 Dollar = ...	zł 5.27¼
1 Pfd. Sterling = ...	zł 26.27

Diskontsatz der Bank Polski 5%

Kurse an der Danziger Börse vom 20. August 1935

1 Dollar = Danz. Gulden	5.27
1 Pfd. Stlg. = Danz. Guld.	26.25
100 Złoty = Danziger Gulden	100.—

Kurse an der Berliner Börse vom 20 August 1935

100 holl. Guld. = deutsch. Mark	168.02
100 schw. Franken = deutsche Mark	81.14
1 engl. Pfund = dtsch. Mark	12.35
100 Złoty = dtsch. Mark	47.02
1 Dollar = deutsch. Mark	2.478
Anleiheablösungsschuld mit Auslosungsrecht Nr. 1—90 000	—.—
Dresdner Bank	—.—
Dtsch. Bank u. Diskontoges.	—.—

Amtliche Durchschnittskurse an der Warschauer Börse.

Für Dollar		Für Schweizer Franken.	
(14. 8.) 5.27½ Kab.	(17. 8.) —.—	(14. 8.) 172.80	(17. 8.) —.—
(15. 8.) —.—	(19. 8.) 5.27⅜	15. 8.) —.—	(19. 8.) 172.80
(16. 8.) 5.27½ „	(20. 8.) 5.27¼	16. 8.) 172.80	(20. 8.) 172.75

Złotymäßig errechneter Dollarkurs an der Danziger Börse

14. 8 5.2725, 15. 8. 5.2685, 16. 8. 5.27, 17. 5.275, 19. 8. 5.27¼, 20. 8. 5.27.

Geschäftliche Mitteilungen der Landw. Zentralgenossenschaft

Getreide: In Anlehnung an unseren letzten, vor acht Tagen gegebenen Bericht, läßt sich weiter melden, daß sich, vom Futtermittelmarkt ausgehend, eine feste Tendenz für Getreidepreise herausgebildet hat. Bei der anhaltenden Trockenheit ist es ja nicht verwunderlich, wenn die Landwirte kein Getreide anbieten. Es darf auch angenommen werden, daß bei den zuerst stark rückläufigen Getreidepreisen Vorverkäufe ins Ausland seitens einzelner Exporteure stattgefunden haben, die heute ihrerseits Ware suchen, um Deckung zu schaffen. Alles zusammengefaßt läßt den Getreidemarkt allmählich in anderem Lichte erscheinen. Lenkt man die Blicke weiter, dann muß festgestellt werden, daß diese Entwicklung zunächst einmal lediglich auf Polen beschränkt bleibt. Das Ausland zeigt unveränderte Haltung.

Wir notieren am 21. August 1935 per 100 kg je nach Qualität und Lage der Station: Für Weizen 13.50—15, Roggen, neu 9.50—10.50, Futterhafer 11—12, Sommergerste 12.50—14, Senf 34 bis 38, Viktoriaerbsen 24—28, Folgererbsen 23—27, Gelblupinen 12—13, Blaulupinen 11—12, Blaumohn 40—45.

Maschinen. Schare und Streichbleche. Unter Bezugnahme auf unsere Mitteilungen in dem letzten Marktbericht möchten wir noch hervorheben, daß nicht allein die Güte des verwendeten Materials bei Scharen und Streichblechen usw. entscheidend für die gute Haltbarkeit ist, sondern daß hierbei auch die Härtung der Schare, d. h. die Behandlung durch den Schmied, von ausschlaggebender Bedeutung ist.

Wir haben schon vor Jahren für die von uns zur Lieferung kommenden Schare usw., für deren Anfertigung bestgeeigneter Stahl verwendet wird, eine Härtevorschrift herausgebracht, die den besonderen Eigenschaften dieses Materials gerecht wird. Es liegt im Interesse eines jeden Landwirts dem Einkauf und der Behandlung der Schare usw. in diesem Jahr seine besondere Aufmerksamkeit zuzuwenden, da der Verschleiß infolge des harten Bodens ein ganz außergewöhnlich großer ist. Wo daher unsere Härtevorschriften noch nicht bekannt sein sollten, bitten wir dieselben von uns einzufordern und dem Schmied zur Beachtung weiterzugeben.

Erbsendreschtrommeln. Die von uns in der vorigen Woche an dieser Stelle erwähnte Erbsendreschtrommel hat überall großes Interesse gefunden, was wohl durch die Schwierigkeit, die der Erbsendrusch in diesem Jahr bereitet, begründet ist. Für Interessenten, die nur geringe Mengen anbauen, und die sich daher zur Anschaffung einer Erbsendreschtrommel nicht entschließen können, geben wir bekannt, daß wir, soweit der Vorrat reicht, die Erbsendreschtrommel leihweise zur Verfügung stellen und bereit sind, falls dieselbe nach Bewährung angekauft wird, auf die Leihgebühr zu verzichten.

Die ersten Trommeln werden in dieser Woche herauskommen; wir bitten, wo Bedarf in diesen Trommeln vorliegt, sich sofort mit uns in Verbindung zu setzen, damit wir in der Lage sind, die Vorkehrungen für rechtzeitige Lieferung zu treffen.

Textilwaren. Wir möchten nicht unterlassen, auf den noch bis zum 28. August 1935 stattfindenden **Inventurverkauf** hinzuweisen. Wir konnten bereits in den ersten Tagen des Inventurverkaufs feststellen, daß diese Veranstaltung auch in diesem Jahr von unserer Kundschaft begrüßt und zu Einkäufen in starkem Maße benutzt wird. Es zeigt sich hierbei, daß die Textil-Abteilung es verstanden hat, sich in jahrelanger Arbeit durch Lieferung von erprobten Waren zu günstigen Preisen das Vertrauen unserer Landwirtschaft zu erwerben.

Um unseren Abnehmern die Vorteile des Inventurverkaufs zuzuführen, ihnen aber die Reisekosten nach Posen zu ersparen, sind wir bereit, auf Wunsch die jeweilig benötigten Waren zu bemustern. Von dieser Einrichtung wird in diesem Jahr sehr stark Gebrauch gemacht. Wir bitten daher, in all den Fällen, in den ein persönlicher Besuch unseres Lagers nicht in Frage kommen kann, uns durch Postkarte die benötigten Artikel aufzugeben. Wir bringen dann sofort eine reichhaltige Musterkollektion mit Preisen usw. zur Absendung.

Marktbericht der Molkerei-Zentrale vom 21. August 1935.

Seit unserem letzten Marktbericht hat sich auf dem Buttermarkt wenig geändert. Es scheint allerdings so, als wenn die Preise jetzt ihren Höhepunkt erreicht haben, auf dem Inlandsmarkt hat die Nachfrage eine Kleinigkeit nachgelassen und auch in England ist der Markt nicht mehr ganz so fest. Es ist jedoch nicht zu erwarten, daß die Preise sinken werden.

Es wurden in der Zeit vom 14.—21. d. M. ungefähr folgende Preise gezahlt: Posen Kleinverkauf 1,70—1,80, Posen Engros 1,50 zł pro Pfund. Die übrigen inländischen Märkte sowie der Export brachten teilweise etwas höhere Preise.

Posener Wochenmarktbericht

vom 21. August 1935.

Auf dem Wochenmarkt zahlte man je nach Qualität für ein Pfund Tischbutter 1.70, Landbutter 1.60, Weißkäse 30—35, Sahne ¼ Ltr. 35—40, Milch 22, Eier 1.10, Salat 5, Spinat 30, Radieschen 5, Gurken 3 Stück 10, Pfeffergurken ein Schock 90, Schoten

(Fortsetzung auf Seite 551)

Nr. 30. **Die Landfrau** 23. August 1933

(Haus- und Hofwirtschaft, Kleintierzucht, Gemüse- und Obstbau, Gesundheitspflege, Erziehungsfragen)

Eines der kostbarsten
Erbstücke, das Eltern
den Kindern hinterlassen
können, ist die Erinnerung
an ein reines, friedfertiges Eheleben.

Otto von Leixner.

Wert und Nutzung der Tomate.

Es gibt sehr viel schmackhafte Verwertungsarten von rohen Tomaten, z. B.:

aufgeschnittene mit Salz und Pfeffer (nach Geschmack auch noch Zwiebelwürfel) bestreute Tomaten und harte Eischeiben geben einen sehr wohlschmeckenden und appetitanregenden Brotbelag.

Roher Tomatensalat: Die Tomatenscheiben werden mit einer Marinade, bestehend aus Essig, Oel, Salz, Pfeffer und gehackten Kräutern saftig angemengt. Man kann diesen Salat dann auch noch mit gleichzubereitetem Gurkensalat mischen, bzw. schichtweise in einer Schale anrichten.

Ueberhaupt eignet sich die Tomate vorzüglich zu Garnituren für Salate, Fleischplatten und dergl., wobei sowohl ihr Geschmack wie ihr Aussehen voll zur Geltung kommen kann, z. B. für Fleisch-, italienischen Salat usw. höhle man schöne Tomaten aus, untermenge das Fruchtfleisch mit dem Salat und fülle die Früchte selbst mit Salat, bestreue mit gehackter Petersilie und garniere damit die angerichtete Platte.

Gekochte Tomatengerichte:

Tomatensuppe resp. -tunke: Entweder kocht man die Tomaten für sich in wenig Wasser weich, streicht sie durch ein Sieb und gibt den somit gewonnenen Tomatenbrei an die fertige helle Mehlschwitze, die die Grundlage für die Suppe oder Tunke bildet (40 Gramm Butter und 40 Gramm Mehl für 1 Liter Suppe, resp. ½ Liter Tunke), — oder man dünstet die zerschnittenen Tomaten in der zur Mehlschwitze verwendbaren Butter mit durch und streicht zum Schluß das fertige Gericht durch das Suppensieb. Den Geschmack erhöhen kann man noch durch Zugabe von Schinken- und Zwiebelwürfeln, die man dann auch mitdünstet. Zum Auffüllen der Schwitze bis zur nötigen Bindigkeit verwende man Brühe, resp. Maggiwasser. Mildern tut man den etwas herben Tomatengeschmack mit einer Prise Zucker, und sehr wohlschmeckend wird Tomatensuppe noch, wenn man zum Schluß noch leicht mit Mehl angerührte dicke Sahne angießt. Als Einlage für Tomatensuppe ist am üblichsten ausgequollener Reis. Ein sehr wohlschmeckendes vollständiges Mittagsgericht ist auch noch folgende Zusammenstellung:

Tomatensuppe mit Fleischkrapfen: Hierzu Teig wie für Pfannkuchen bereiten, die mit pikanter Fleischfarce gefüllt nach dem dritten Gehen im schwimmenden Fett ausgebacken und heiß zu der Sahne angerührten und mit Reiseinlage versehenen Tomatensuppe zu Tisch gegeben werden. Zur Fleischfarce ist durchgemahlenes, gekochtes Fleisch (z. B. Hammelfleisch sehr geeignet), gehackte Sardellen oder Hering, etwas Butter zur Sahne, einige Eigelb, genügend Stoßbrot, saure Sahne, Salz und Pfeffer pikant zu mengen und zum Schluß noch der steife Eischnee unterzuziehen.

Die Tomatentunke liebt der Tomatenfreund vielfach für Braten, im übrigen gibt sie auch noch mit dickgekochten Nudeln oder ausgequollenem Brühreis untermischt ein schmackhaftes Zwischen- oder Abendbrotgericht; zur Abwechslung kann es auch noch in die Auflaufform getan und mit Stoßbrot und Butterflöckchen bestreut — im heißen Ofen überbacken werden. Empfehlenswert ist auch noch ein anderer

Tomatenauflauf: Man bereite Kartoffelbrei, den man an Stelle von Milch mit Tomatensoße oder zur Hälfte mit Tomatenpüree, zur Hälfte mit Milch dicklich anmengt. Dann rühre man etwas Butter zu Sahne, dazu einige Eigelb, den abgeschmeckten Brei und zum Schluß den steifen Eischnee, fülle das Ganze in eine Auflaufform, bedecke mit Stoßbrot, geriebenem Käse und Butterflöckchen und überbacke die Speise im heißen Ofen, um sie, da sie leicht fällt, dann gleich zu Tisch zu geben, angerichtet mit einer Bratenrestsoße oder Speck- und Zwiebelsoße. — Verfeinert und zugleich eine gute Restverwendung ist dieses Gericht noch, wenn man lagenweise Bratenreste von jungen Hühnchen oder Brattäubchen, in Portionsstückchen geteilt, mit dem Tomaten-Kartoffelbrei in die Form schichtet und vor dem Abbacken mit Bratensoße überfüllt; die Butter- und Eierzugabe kann in diesem Falle fortgelassen werden.

Gebackene Tomatenscheiben: Dickgeschnittene rohe Tomatenscheiben werden besalzen und gepfeffert, durch dicklich angerührten Flinsenteig gezogen, auf der Pfanne gebraten und mit Salzkartoffeln und Pfannensoße serviert.

Tomatenfleisch: Schieres Rind- oder Kalbfleisch wird nach dem Vorbereiten in Portionsstücke geschnitten, in brauner Butter mit Zwiebelwürfeln angedünstet, Mehl übergestäubt, Salz, Pfeffer, Paprika, Soßenreste oder Brühe und genügend Tomatenbrei zugetan und das Ganze 1½ bis 2 Stunden an der Seite des Herdes zugedeckt geschmort. Falls die Soße nicht bündig genug, rühre man zum Schluß noch mit Kartoffelmehl an.

Gefüllte Tomaten: Gut ausgereifte, glatte Tomaten werden abgewischt, oben ein Deckel abgeschnitten und vorsichtig ausgehöhlt; nun kann man sie — wie schon vorhin erwähnt — roh gelassen mit fertigem Fleisch-, Sellerie- oder italienischem Salat füllen, oder man schmort sie in Butter zirka ¼ Stunde leicht an, wozu man sie zuvor mit Rührei oder pikanter Fleischfarce oder feinem Ragout füllt und mit den passenden Deckeln zubindet. Da die Früchte leicht zerfallen, vorsichtig an der Herdseite in zuvor heißgemachter Butter weichschmoren lassen und dann mit der verlängerten Schmorsoße, die man noch nach Belieben mit Mehl und saurer Sahne anrührt, anrichten.

Grüne Tomaten mit Aepfeln zu Marmelade gekocht: Grüne Tomaten und Aepfel sind zu gleichen Teilen zu rechnen, dazu pro 10 Pfd. Früchte 4—5 Pfd. Zucker (je nach Geschmack und der gewählten Apfelsorte). Die zerschnittenen Tomaten werden mit Zitronenschale und etwas pulverisiertem Ingwer weichgekocht und durchgeschlagen, dann die geschälten, in kleine Stücke geschnittenen Aepfel hinzugegeben, mit dem Zucker fest zu Marmelade eingekocht und nach Vorschrift in Gläser oder Steintopf gefüllt und verschlossen.

Pflaumenrezepte.

Eingelegt in Zucker: Die Pflaumen können auf verschiedene Art frisch gehalten werden, doch eignen sich zum Einkochen als ganze oder halbe Frucht nicht alle Sorten. Man nimmt große, tiefdunkelblaue Pflaumen und schält sie. Das Schälen mit einem Hornobstmesser gelingt am raschesten, wenn man die Früchte in ein Sieb legt, dieses mit den Früchten einen Augenblick in kochend heißes Wasser taucht und dann sofort in möglichst kaltem Wasser abkühlt. Die Haut platzt bei diesem Verfahren und läßt sich leicht ablösen, füllt nun die ganzen Früchte in die Gläser, gießt eine kalte Lösung von 750 Gramm Zucker auf 1 Liter Wasser darüber und erhitzt die Früchte im Apparat langsam 20 Minuten bei 80 Grad Celsius.

Eingelegt in Essig: Schöne, ausgelesene Früchte mit gekürztem Stiel werden gewaschen, getrocknet und in Gläser gefüllt. Die vorher bereitete Zuckerlösung aus 750 Gramm Zucker auf 1 Liter Weinessig, mit etwas Zimt und Nelken in einem Läppchen eingebunden, wird erkaltet über die Früchte gegossen und alles 10 Minuten bei 95 Grad Celsius erhitzt.

Eingelegt in Rotwein: Auf 4 Pfd. große Früchte mit oder ohne Schale rechnet man 2 Pfd. Zucker, ½ Liter Rotwein und ½ Liter Essig, wobei letzterer erst dem mit Rotwein geläuterten Zucker beigegeben wird. Hierauf läßt man die Flüssigkeit, der man nach Belieben etwas Zimt und Nelken beifügt, bis vors Kochen kommen und erkalten, um sie dann über die in Gläser gelegten Früchte zu gießen. Man erhitzt die Früchte 20 Minuten bei 80 Grad Celsius.

Pflaumen für Kuchen: Die Früchte werden gewaschen, getrocknet, entsteint und halbiert. Man legt sie mit der gewölbten Seite nach oben und drückt zeitweilig mit dem Holzstößer nach, um den Glasraum möglichst auszufüllen, bereitet dann eine Zuckerlösung von 200 Gramm Zucker auf 1 Liter Wasser, gießt dieselbe über die Früchte und sterilisiert 15 Minuten bei 80 Grad. Auf diese Weise wird den Früchten

der Saft nicht entzogen und selbige bleiben im Geschmack aromatischer.

Pflaumengelee. Die reifen Pflaumen entsteint man und stellt sie in einen Kochtopf mit wenig Wasser in kochendes Wasser solange, bis sie weich geworden sind und genügend Saft gebildet haben. Der Saft muß ohne Druck durch ein Tuch laufen. Man nimmt für jedes Liter Saft 500 Gramm Zucker, taucht ihn flüchtig in Weinessig, gibt ihn zu dem Saft und kocht diesen unter Schäumen zu Gelee ein. Es wird heiß in die vorgewärmten Gläser gefüllt und im Apparat 10 Minuten bei 90 Grad Celsius erhitzt.

Pflaumenmus. Bei diesem fast der ganzen Welt bekannten billigen Obsterzeugnis kommt es vor allen Dingen darauf an, daß die Pflaumen reif, möglichst überreif und welk geworden, aber nicht angefault sind. Man wäscht die Pflaumen und setzt sie unentsteint und mit wenig Wasser auf gelindes Feuer, kocht sie zu Brei und passiert diesen durch ein Sieb. Unter dieses Mark mischt man reife Walnüsse oder aromatische, weich gekochte Birnenstückchen. Man kocht das Pflaumenmus ohne Zucker unter stetem Rühren, bis es in Klumpen vom Löffel fällt, füllt es dann in vorgewärmte Gläser und erhitzt es 15 Minuten bei 90 Grad Celsius.

Verwertung von Holunderbeeren.

Es ist im allgemeinen noch viel zu wenig bekannt, wie vorzüglich und vor allen Dingen wie gesund eine Holunderbeersuppe ist, ganz gleich, ob sie aus frischen Früchten oder aus eingemachtem Saft hergestellt wird. Wer erst einmal eine richtig zubereitete Holunderbeersuppe gegessen hat, wird sie bestimmt nicht mehr auf seinem Küchenzettel fehlen lassen und, um sie auch im Winter nicht missen zu müssen, sich einen reichen Vorrat an Holunderbeersaft einkochen.

Im Sommer — als Kaltschale gegessen — ist sie sehr durstlöschend, während sie im Winter, als heiße Obstsuppe, erwärmend wirkt. Für unsere Kinder wird sie — mit einem Grießflammerie als Einlage — zu einem Festessen, das stets mit großem Jubel begrüßt wird, und die „Großen" werden an einem frostklirrenden Wintertag z. B. bestimmt nicht ein Glas „Glühwein" aus Holunderbeersaft verschmähen, zumal, da dieser „Glühwein" ganz vorzüglich schmeckt und genau so gut erwärmt, wie der echte „Glühwein", aber mit dem Unterschied, daß er viel gesünder und bekömmlicher ist und keine schädigenden Nachwirkungen hat.

Holunderbeersuppe wird zubereitet wie Blaubeersuppe. Auf 300 g Holunderbeeren rechnet man 1 Ltr. Wasser, ¼ Zitronenschale, 1 kleines Stück Zimt, 1 kleine Prise Salz, 15 g Kartoffelmehl, Zucker nach Geschmack.

Die Beeren werden gewaschen, von den Stielen befreit, mit dem Wasser, Zitronenschale und Zimt kurze Zeit gekocht und dann über ein Haarsieb gegossen. Der abgegossene Saft wird dann noch einmal aufgekocht, mit Kartoffelmehl gebunden und mit Zucker abgeschmeckt. Als Einlage zu dieser Suppe, die kalt oder heiß gegessen werden kann, schmeckt am besten ein Grießflammerie.

Holunderbeersaft: 5 Ltr. Holunderbeeren, 1 Ltr. Wasser, 375 g Zucker auf 1 Ltr. Saft. Die Beeren werden gewaschen, mit einer silbernen Gabel von den Stielen befreit und dann mit dem Wasser zusammen in einem gut emaillierten Gefäß aufgekocht und auf ein mit einem Mulltuch ausgelegten Sieb zum Abtropfen gegossen. Den Saft läßt man 24 Stunden abtropfen, dann wird er gemessen und mit dem Zucker unter Schäumen 15 Minuten langsam gekocht. Abgekühlt wird der Saft in Flaschen gefüllt, verkorkt und verlackt.

Warum sind viele Hühner und ihre Eier zu klein.

Es ist eine alte Klage fast aller Geflügelzüchter, daß die Eier der meisten Hühner nicht die richtige marktfähige Größe erreichen. Sie sind für den Verkauf, besonders auch gegenüber den Auslandseiern, meist recht klein und müssen deshalb billiger abgegeben werden, wodurch der Ertrag aus der Zucht sich natürlich verringert. So ist auch noch aus anderen Gründen ganz allgemein der Wunsch vorhanden, das Gewicht der Eier zu erhöhen, um sie besser und vorteilhafter an einen Käufer zu bringen.

Deshalb wechseln auch die Züchter die Rassen recht häufig, weil ihnen erzählt wurde, diese oder jene lege größere Eier. Aber wenn man die Rasse längere Zeit in Besitz hat, befriedigt auch sie wieder nicht mehr in dieser Beziehung. Da sind nicht allein die Eier für die Größe der Rasse zu leicht, sondern auch das Körpergewicht ist zu gering, so daß noch dazu der Fleischnutzen zu wünschen übrig läßt. — Woran liegt das nun, und wie ist eine Besserung des Wirtschaftswertes zu erreichen?

Vor allem muß der Züchter davon absehen, viele junge, einjährige Hühner mit in den Zuchtstamm zu nehmen. Diese sind noch nicht voll entwickelt und erreichen im ersten Legejahre meist nicht das Durchschnittsgewicht ihrer Rasse. Werden diese zu kleinen Eier nun wieder zur Brut verwendet — was ja der Fall ist, wenn diese Tiere im Zuchtstamm stehen —, dann schlüpfen auch kleinere Küken mit weit schwächerer Lebenskraft. Das sind dann diejenigen, die eine schwierige Aufzucht verursachen, viel mit Krankheiten zu kämpfen haben und häufig eingehen. Das sind auch die Tiere, die — ausgewachsen — später weit hinter der normalen Körpergröße ihrer Rasse zurückbleiben und wieder kleinere Eier legen. So geht der Wirtschaftswert auch eines anfangs guten Nutzstammes mit kräftigen, gesunden und voll leistungsfähigen Tieren schnell zurück, und der Züchter kann sich schließlich Rassen zulegen, welche er will. Nach kurzer Zeit werden sie eben doch wieder im Ertrag nicht mehr befriedigen, weil stets zu junge, meist einjährige Tiere das Zuchtmaterial bilden.

Auch wer auf die Schönheitspunkte seiner Hühner großen Wert legt, darf nicht über diese wirtschaftlichen Forderungen hinwegsehen. Auch sie gehören vielmehr zum Rassehuhn und vervollständigen erst den Wert als Zuchttier. Leichte Aufzucht, kräftiger und gesunder Nachwuchs müssen von vornherein gewährleistet sein, und das setzt voraus, daß nur große und gutgeformte Eier zur Brut Verwendung finden, deren Gewicht für die meisten Rassen normalerweise zwischen 60 und 65 Gramm liegen muß. Solche brauchbaren Bruteier erhält man aber in erster Linie von zwei- und dreijährigen Hennen, die einen vollen, ausgewachsenen und leistungsfähigen Körperbau haben und deshalb auch wieder beste Nutzfähigkeit auf die Nachzucht vererben. Wer aber immer nur meist mit Jungtieren züchtet, wird auch von kleinen Eiern, schwächlichen Körpern und anderen Nachteilen in seinem Hühnerbestande nicht wegkommen, schwierige Aufzucht, viel Verluste und wenig Nutzen haben. Das männliche Zuchttier muß natürlich in dieser Beziehung dieselbe Voraussetzungen erfüllen und soll im ersten Jahre nur dann in den Zuchtdienst genommen werden, wenn es ausnahmsweise recht früh erbrütet wurde und äußerst kräftigen Körperbau aufweist, also die volle Zuchtfähigkeit zu erkennen gibt.

Im übrigen darf der Züchter nicht glauben, daß die sehr zeitig im Frühjahr erbrüteten Hühner dann als einjährige Zuchttiere voll ausgewachsen sind und größere Eier legen. Im Gegenteil wird gerade bei diesen Hennen die geringe Körper- und Eigröße auffallen. Sie kommen meist schon mit vier Monaten ans Legen, noch mitten im Wachsen stehend, weshalb auch diese Eier besonders klein sind. Infolge dieser Störung der Entwicklung und Schwächung des Körpers durch die viel zu früh einsetzende Legetätigkeit bleiben aber auch die Organe und der ganze Bau so zurück, daß auch noch im nächsten Jahre geringe Leistungen (kleine Eier) die Folgen sind. Und auch hier trifft es wieder zu, daß die Tiere nichts Besseres vererben können, wenn sie in diesem Zustande schon zur Zucht verwendet werden. Deshalb hat die Forderung, kräftige und gesunde ältere Tiere in den Zuchtstamm und nur große Eier zum Brüten zu nehmen, volle Berechtigung, wenn der Wirtschaftswert gehoben werden soll.

H. Dittes.

Fragekasten.

Antwort: Um Inlett federdicht zu machen, muß man die Innenseite mit Wachs ausstreichen. — Das Ausschwefeln von Einmachgläsern hat auf den Geschmack keinen Einfluß. — Christrosenpflanzen kann man in fast allen Gärtnereien kaufen.

Vereinskalender.

Ortsgruppe Koronowo (Frauenausschuß): Versammlung am 24. 8., um 2 Uhr bei Jortzik, Koronowo. Vortrag von einem Mitgliede über: „Sachgemäße Instandhaltung der Zentrifuge". Anmeldung zum Kurzkursus für Ende September.

Ortsgruppe Eichdorf: Von Montag, den 26., bis Sonnabend, den 31. 8., hält Schwester Johanna, Posen, Vortragsfolgen über „Gesundheitspflege mit praktischen Vorführungen". Beginn am 26., um 2 Uhr bei Frau Schönborn. Die Frauen und Töchter der umliegenden Ortsgruppen sind gleichfalls eingeladen.

Die Ortsgruppe Grzebienisko beabsichtigt Anfang September eine Vortragsfolge über Gesundheitspflege und Hygiene unter Leitung von Schwester Johanna Augustin abzuhalten. Meldungen sind umgehend an Frau Helene Helmchen, Grzebienisko und Herrn Gustav Puhlmann, Grzebienisko zu richten.

(Fortsetzung von Seite 548)

40, Kohlrabi 10, Suppengrün, Dill 5, Weißkohl 10—15, Welschkraut 10—15, Rotkohl 20, Grünkohl 10, saure Gurken 5—10, Sauerkraut 25, Kartoffeln 4, Salatkartoffeln 10, Blumenkohl 80 bis 70, Mohrrüben 10, 2 Bund 15, rote Rüben 5—10, Zwiebeln 5, Knoblauch 30, Erbsen 25—30, Bohnen 25—30, Apfelsinen 25—40, Zitronen 15—20, Bananen 30, Feigen 1,00, Backobst 80, Backpflaumen 80—1.20, Tomaten 15, Wachsbohnen 20—25, grüne Bohnen 15—20, Reineclauden 40, Pflaumen 30—40, Birnen 20 bis 40, Aepfel 20—40, Weintrauben 40—50, Aprikosen 1.00, Pfirsiche 70, Hühner 2.50—3.50, junge Hühner 2—3 das Paar, Enten 2—3.50, Gänse 3.50—6, das Paar Tauben 1.00, junge Kaninchen 1.50 das Paar, alte das Stück 2.50, Rindfleisch 80—1.10, Schweinefleisch 90—1.10, Kalbfleisch 80—1.10, Hammelfleisch 90—1.00, Gehacktes 1.00, roher Speck 1.10, Räucherspeck 1.20, Schmalz 1.40, Kalbsleber 1.20, Schweineleber 1.00, Rinderleber 80, Schleie 1.20, Bleie 70, Zander 2.00, Hechte 1.20, Karauschen 1.00, Karpfen 1.20, Wels 1.60, Weißfische 50, Salzheringe 10—15, Matjesheringe 20 bis 30.

Futterwert-Tabelle.

(Großhandelspreise abgerundet, ohne Gewähr.)

Futtermittel	Preis per 100 kg	Gehalt an		Preis in Zloty für 1 kg		
		Gesamt-Stärkewert	Verd. Eiweiß	Gesamt-Stärkewert	Verd. Eiweiß	Verd. Eiweiß nach Abzug des Stärkewertes **)
	zl	%	%			
Kartoffeln	3,20	16,—	0,9	0,20	—,—	—,—
Roggenkleie	9,—	46,9	10,8	0,19	0,83	0,15
Weizenkleie	9,50	48,1	11,1	0,20	0,86	0,18
Gerstenkleie	9,50	47,8	6,7	0,20	1,42	0,19
Reisfuttermehl	—,—	68,4	6,—	—,—	—,—	—,—
Mais	—,—	81,5	6,6	—,—	—,—	—,—
Hafer mittel	11,50	59,7	7,2	0,19	1,60	0,13
Gerste mittel	13,50	72,—	6,1	0,19	2,21	0,04
Roggen mittel	10,75	71,3	8,7	0,15	1,24	—,—
Lupinen, blau	12,—	71,—	23,3	0,17	0,52	0,09
Lupinen, gelb	14,—	67,3	30,6	0,21	0,46	0,21
Ackerbohnen	20,—	66,6	19,3	0,30	1,04	0,53
Erbsen (Futter)	20,—	68,6	16,9	0,29	1,18	0,56
Serradella	14,—	48,9	13,8	0,29	1,01	0,49
Leinkuchen*) 38/42%	18,25	71,8	27,2	0,25	0,67	0,33
Rapskuchen*) 36/40%	13.50	61,1	23,—	0,22	0,59	0,24
Sonnenblumenkuchen*) 42—44%	16,50	68,5	30,5	0,24	0,54	0,28
Erdnußkuchen*) 55%	23,—	77,5	45,2	0,30	0,51	0,85
Baumwollsaatmehl geschälte Samen 50%	—,—	71,2	38,—	—,—	—,—	—,—
Kokosschrot 24/26%	13,—	76,—	16,—	0,17	0,81	0,05
Palmkernschrot 18/21%	12,—	66,—	18,—	0,18	0,92	0,10
Sojabohnenkuchen 50% gemahl., nicht extrah.	21,—	73,3	40,7	0,29	0,52	0,34
Fischmehl	37,50	64,—	55,—	0,59	0,68	0,64
Sesamkuchen	16,50	71,—	34,2	0,23	0,48	0,26
Mischfutter: 30% Sojamehl 48/50%, ca. 40% Erdn.-Mehl 55%, „30% Palmk. „ 21%	21,—	73,5	34,2	0,29	0,61	0,87

*) Für dieselben Kuchen feingemahlen erhöht sich der Preis entsprechend.

**) Der Stärkewert (ohne Stärkewert des Eiweißes) ist so hoch bewertet wie der in Polen billigste Stärkewert in der Kartoffel und vom Futtermittelpreise in Abzug gebracht.

Landwirtschaftliche Zentralgenossenschaft.

Poznań, den 21. August 1935. Spółdz. z ogr. odp.

Schlacht- und Viehhof Poznań

vom 20. August

Es waren aufgetrieben: 438 Rinder, 1880 Schweine, 526 Kälber, 82 Schafe; zusammen 2376 Stück.

(Notierungen für 100 kg Lebendgewicht loco Viehmarkt Posen mit Handelsunkosten.)

Rinder: Ochsen: vollfleischige, ausgemästete, nicht angespannt 62—68, jüngere Mastochsen bis zu 3 Jahren 54—58, ältere 48—52, mäßig genährte 40—44. — Bullen: vollfleischige, ausgemästete 60—64, Mastbullen 52—56, gut genährte, ältere 44—48, mäßig genährte 38—42. — Kühe: vollfleischige, ausgemästete 40—64, Mastkühe 50—56, gut genährte 34—38, mäßig genährte 20—22. — Färsen: vollfleischige, ausgemästete 62—68, Mastfärsen 54—58, gut genährte 46—52, mäßig genährte 40—44. — Jungvieh: gut genährtes 40—44, mäßig genährtes 36—38. — Kälber: beste ausgemästete Kälber 80—86, Mastkälber 70—78, gut genährte 60—68, mäßig genährte 48—56.

Schafe: vollfleischige, ausgemästete Lämmer und jüngere Hammel 64—70, gemästete, ältere Hammel und Mutterschafe 56 bis 62, gut genährte 44—50.

Mastschweine: vollfleischige von 120—150 kg Lebendgewicht 118—122, vollfleischige von 100—120 kg Lebendgewicht 110—116, vollfleischige von 80—100 kg Lebendgewicht 98—108, fleischige Schweine von mehr als 80 kg 86—96, Sauen und späte Kastrate 100—110.

Marktverlauf: normal. — Schweine über 150 kg über Notiz.

Amtliche Notierungen der Posener Getreidebörse vom 21. August 1935.

Für 100 kg in zl fr. Station Poznań

Richtpreise:

Roggen, diesjähr., gesund, trocken	10.50—10.75	Inkarnatklee	35.00—38.00
Weizen	14.75—15.00	Weizenstroh, lose	1.75—1.95
Mahlgerste 700—725 g/l	13.25—14.00	Weizenstroh, gepr.	2.35—2.55
Mahlgerste 670—680 g/l	12.50—12.75	Roggenstroh, lose	2.00—2.25
Hafer	10.75—11.25	Roggenstroh, gepr.	2.50—2.75
Roggenmehl 65%	16.00—17.00	Haferstroh, lose	2.75—3.00
Weizenmehl 65%	23.25—23.75	Haferstroh, gepr.	3.25—3.50
Roggenkleie	8.00—8.50	Gerstenstroh, lose	1.25—1.75
Weizenkleie, mittel	8.00—8.50	Gerstenstroh, gepr.	2.15—2.35
Weizenkleie, grob	8.75—9.25	Heu, lose	5.25—5.75
Gerstenkleie	8.25—9.50	Heu, gepreßt	5.75—6.25
Winterraps	29.50—30.50	Netzeheu, lose	6.25—6.75
Senf	33.00—35.00	Netzeheu, gepreßt	6.75—7.25
Viktoriaerbsen	25.00—27.00	Leinkuchen	17.25—17.50
		Rapskuchen	12.25—12.50
		Sonnenblumenkuchen	16.25—16.75
		Sojaschrot	18.00—19.00
		Blauer Mohn	39.00—41.00

Stimmung: ruhig.

Abschlüsse zu anderen Bedingungen: Roggen 344, Weizen 283, Gerste 579, Hafer 75, Roggenmehl 190.7, Weizenmehl 135, Roggenkleie 570.5, Weizenkleie 555, Gerstenkleie 45, Viktoriaerbsen 60, Raps 15, Wicken 1.55, blauer Mohn 10, Gerstengrütze 3, Leinkuchen 105, Rapskuchen 70, Sonnenblumenkuchen 65, Erdnußkuchen 10, Kokoskuchen 20 t.

Obwieszczenia.

Do rejestru spółdzielni sądu okręgowego w Toruniu, Wydział Zamiejscowy we Włocławku, w dniu 7 sierpnia 1935 roku pod nr. 263 przy firmie: „Spółdzie'nia Rolniczo-Towarowa w Psarach z ograniczoną odpowiedzialnością", wciągnięto co następuje:

Pismem, przeznaczonem do ogłoszeń spółdzielni, jest pismo: „Landwirtschaftliches Zentralwochenblatt für Polen" w Poznaniu. Na mocy uchwały Walnego zgromadzenia z dnia 28 kwietnia 1935 roku zmieniono §§ 13, 17, 28 i 29 statutu spółdzielni. [740

Do rejestru spółdzielni sądu okręgowego w Toruniu, Wy

dział Zamiejscowy we Włocławku w dniu 7 sierpnia 1935 roku pod nr. 280 przy firmie: „Ziemiańska Kasa Pożyczkowo - Oszczędnościowa w Psarach, Spółdzielnia z odpowiedzialnością nieograniczoną", wciągnięto co następuje: Zarząd spółdzielni stanowią: 1. Michał Maltzan, 2. Gustaw Krebs i 3. Adolf Harmel. Pismem, przeznaczonem do ogłoszeń spółdzielni, jest „Landwirtschaftliches Zentralwochenblatt für Polen" w Poznaniu. [741

Do rejestru spółdzielni sądu okręgowego w Toruniu, Wydział Zamiejscowy we Włocławku w dniu 7 sierpnia 1935 roku pod nr. 91 przy firmie: „Ziemiańska Kasa Pożyczkowo - Oszczędnościowa w Elzanowie, Spółdzielnia z nieograniczoną odpowiedzialnością", wciągnięto co następuje:

Juljusz Rindfleisz ustąpił z zarządu, a na jego miejsce do zarządu wszedł Edmund Fitz. Za spółdzielnię podpisują dwaj członkowie zarządu pod stemplem firmy, między nimi przewodniczący lub jego zastępca. [742

Dnia 13 czerwca 1935 wpisano w rejestrze spółdzielni nr. 2: Spar- und Darlehnskasse, spółdzielnia z ograniczoną odpowiedzialnością Jastrzębsko Stare i nr. 4: Spar- und Darlehnskasse, spółdzielnia z ograniczoną odpowiedzialnością Chrośnica. Uchwałą z dnia 3 kwietnia 1935 i uchwałą z dnia 30 czerwca 1934 postanowiono połączyć Spar- und Darlehnskasse, spółdzielnię z ograniczoną odpowiedzialnością Jastrzębsko-Stare z Spar- und Darlehnskasse, spółdzielnię z ograniczoną odpowiedzialnością w Chrośnicy, przyczem pierwsza jest spółdzielnią przyjmującą z pozostawieniem dotychczasowego statutu.

Poznań, dnia 18 lipca 1935.
Sąd Okręgowy. [750

Dnia 13 czerwca 1935 wpisano w rejestrze spółdzielni nr. 18: Bezugs- und Absatzgenossenschaft, spółdzielnia z ograniczoną odpowiedzialnością w Czarnkowie. Uchwałą Walnego Zgromadzenia z dnia 27 listopada 1934 zmieniono statut w § 48 (przynależność do Związku Rewizyjnego).

Poznań, dnia 18 lipca 1935.
Sąd Okręgowy. [751

Dnia 27 maja 1935 wpisano w rejestrze S. 46 spółdzielni Lasswitzer Darlehnskassenverein, spółdzielnia z nieograniczoną odpowiedzialnością w Lasocicach.

W miejsce ustępującego Kirste'go powołano do zarządu Gerharda Martinsa.

Poznań, dnia 24 czerwca 1935.
Sąd Okręgowy. [752

Dnia 27 maja 1935 wpisano w rejestrze S. 55 spółdzielni Lissaer Vereinsbank, Bank Spółdzielczy z ograniczoną odpowiedzialnością Leszno.

Uchwałą walnego zgromadzenia z dnia 28 marca 1935 zmieniono statut w paragr. 2 (przedmiot), 17 (czasopismo do zwołania zebrania), 22 (zatwierdzenie bilansu i preliminarza), 28 (czasopismo do ogłoszeń).

Poznań, dnia 3 lipca 1935.
Sąd Okręgowy. [753

Verlag: Verband deutscher Genossenschaften in Polen T. z. Poznań, Aleja Marsz. Piłsudskiego 32, I.
Verantwortlich für Schriftleitung, Verlag und Anzeigen: Ing. agr. Karl Karzel in Poznań, Aleja Marz. Piłsudskiego 32, I.
Druck: Concordia Sp. Akc., Poznań.